▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2024 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp

Jerrit Hellwig

Kräutercremesuppe mit Rinderfiletstreifen und Pistazien-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
2 Beete Kresse
1 ½ Bund Estragon
1 ½ Bund Liebstöckel
1 Schalotte
1 Zitrone, 2 EL Saft
250 ml Sahne
1 EL kalte Butter + Butter, zum Braten
500 ml Gänsefond
4 EL trockener Sekt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und mit den Stielen der Kresse in Butter anbraten. Gänsefond dazu geben und herunterreduzieren lassen.

Sahne hinzugeben und kurz mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topf vom Herd nehmen und die restlichen Kräuter nach Geschmack hinzugeben. Alles fein pürieren.

Zuletzt Sekt, Zitronensaft und kalte Butter hinzugeben und die Suppe schaumig schlagen.

Für die Rinderfiletstreifen:
200 g Rinderfilet
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet salzen, in einer Pfanne mit Öl „medium rare“ braten und dann in Streifen schneiden. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pistazien-Pesto:
4 EL geröstete Pistazien mit Salz
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft
1 kleines Stück Parmesan
200 ml Olivenöl

Knoblauch abziehen und halbieren. Geröstete Pistazien, Olivenöl, Parmesan, halbe Knoblauchzehe und Zitronensaft zu einem Pesto mixen.

Das Gericht in Schüsseln und Tellern anrichten und servieren.